5.042 Polievka kapustnica s klobásou a hubami
100 porcií

Receptúra

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
voda	18,00	18,00	20,00	20,00	22,00	22,00	25,00	25,00
soľ	0,05	0,05	0,10	0,10	0,10	0,10	0,12	0,12
cibuľa	0,20	0,17	0,30	0,25	0,30	0,25	0,40	0,34
múka hladká	0,30	0,30	0,40	0,40	0,40	0,40	0,50	0,50
rasca	0,03	0,03	0,04	0,04	0,04	0,04	0,05	0,05
cesnak	0,10	0,09	0,10	0,09	0,10	0,09	0,12	0,10
klobása			2,00	1,90	2,00	1,90	2,50	2,38
huby sušené			0,10	0,10	0,15	0,15	0,15	0,15
párky	1,50	1,43						
olej	0,15	0,15	0,20	0,20	0,30	0,30	0,40	0,40
kapusta kyslá bez nálevu	2,50	2,50	3,00	3,00	3,50	3,50	4,00	4,00
bobkový list	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
korenie čierne celé	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
rajčiakový pretlak	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10
hmotnosť porcie v g	180		200		220		250	
hmotnosť mäsa v g	9		12		12		15	

Výrobný postup
Na časti oleja speníme očistenú pokrájanú cibuľu, pridáme múku, popražíme. Rozriedime vodou, pridáme očistený, prelisovaný cesnak, soľ, rascu, kyslú kapustu a varíme. Na zvyšnej časti oleja opražíme očistenú klobásu (párky), pridáme rajčiakový pretlak a huby, ktoré vopred namočíme. Spojíme s kapustou a varíme 20 minút.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	320	77	2,56	5,5	0,9	3,9	0,8	28,1	0,5	0,008	0,0	0,0	8,8	0,0
B	421	101	4,09	7,0	1,2	5,1	0,9	35,3	0,3	0,006	0,0	0,0	10,5	0,0

C	469	112	4,29	8,0	1,8	5,4	1,1	39,3	0,3	0,006	0,0	0,0	12,1	0,0
D	586	141	5,21	10,2	2,5	6,4	1,2	45,4	0,3	0,006	0,0	0,0	13,8	0,0